



SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2017 - LOMA BLANCA

VITICULTURA

Viñedo: El Olivar, ubicado en las cercanías de la localidad de Peralillo, Valle de Colchagua. La plantación tiene una edad promedio de 14 años.

Suelo: Piedmont de formación geológica, con pendiente entre 20 y un 25%. El suelo presenta muy buena porosidad y drenaje, con un primer horizonte muy bien estructurado de granito con gravillas, sobre un segundo horizonte que presenta una roca granítica fragmentada con abundante desarrollo radicular fino.

Clima: La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A fines del invierno y comienzos de la primavera, las temperaturas comenzaron a subir, lo que dio como resultado un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a la vez muy pareja. Durante la primavera y comienzos del verano las temperaturas continuaron altas, lo cual se tradujo en condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, de forma pareja y de corta duración. El verano fue caluroso, lo cual generó una cosecha entre 2 y 3 semanas más temprana, con bayas más pequeñas y concentradas, un rendimiento entre un 10 y 15% más bajo. Los vinos tintos de este año son expresivos, concentrados, de buen volumen y complejidad en boca.

Manejo del viñedo: La plantación tiene una densidad 5.714 plantas/hectárea. Presenta una conducción en espaldera baja y poda en cargador o guyot. Selección de brotes en primavera; deshojes manuales a mediados de enero para favorecer maduración y exposición de las uvas.

VINIFICACIÓN

Variedad: Carménère 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano la segunda semana de abril del 2017.

Técnicas de vinificación: Se realizó una primera selección de racimos en el viñedo, donde sólo fueron cosechadas las uvas en óptimas condiciones. La uva fue seleccionada manualmente antes de ser despallada y molido hacia el estanque. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8 -10° C) durante 6 días, con el objetivo de lograr una mayor extracción de color y compuestos aromáticos. La fermentación alcohólica fue realizada en estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes muy cortos al día, terminando con una maceración postfermentativa de 1 semana. Posteriormente se realizó una fermentación maloláctica natural en barricas. El vino fue madurado en barricas de roble, y embotellado con una mínima filtración.

Roble: Un 100% del vino estuvo en barricas de roble francés por 16 meses. El 20% corresponde a barrica nueva y el 80% restante a barrica de segundo uso.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 %

pH: 3,37

Acidez Total: 5,52 g/L

Azúcar Residual: 2,31 g/L

Acidez Volátil: 0,59 g/L

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo. En nariz es un vino marcado por aromas a frutas rojas, como berries, cerezas y fresas, con suaves notas a caramelo y tabaco rubio. En boca tiene un buen balance de estructura, con buen volumen, concentración de fruta, rica acidez, taninos redondos, persistente y de un agradable final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2025.